




























LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Qui aura la fève?
Végétarien

LUNDI 6/1/25	MARDI 7/1/25	MERCREDI 8/1/25	JEUDI 9/1/25	VENDREDI 10/1/25
	Salade coleslaw Céleri rémoulade		Concombre vinaigrette Chou rouge vinaigrette	
Paupiette de veau sauce tomate	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur  	Filet de colin sauce crème 	Omelette BIO  	Steak haché sauce moutarde Viande Française 
Brisures de chou-fleur Pommes de terre	Coquillettes BIO 	Ratatouille Boulgour	Purée de carottes	Lentilles
Yaourt aromatisé BIO  Petit suisse aromatisé BIO		Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes		Pointe de Brie BIO  Coulommiers BIO
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Galette des rois  	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER Galette St Michel Lait nature Purée pomme/banane	GOÛTER Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Sirop de grenadine	GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	GOÛTER Madeleine Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Pain au lait Petit suisse aromatisé Jus d'orange

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

			Végétarien	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
13/1/25	14/1/25	15/1/25	16/1/25	17/1/25
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Concombres BIO bulgare</i>		
<i>Céleri BIO rémoulade</i>		<i>Choux blanc BIO vinaigrette</i>		
<i>Cordon bleu de volaille</i>	<i>Goulash de bœuf BIO</i>	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
<i>Viande Française</i>		<i>R: Rôti de dinde sauce charcutière</i>		
		<i>Issu de label rouge</i>		
<i>Courgettes provençale</i>	<i>Semoule</i>	<i>Navets persillés</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Petits pois-carottes</i>
<i>Blé</i>		<i>Pomme de terre</i>		
<i>Yaourt sucré</i>	<i>Pont l'Evêque AOP</i>		<i>Yaourt nature + confiture</i>	<i>Carré de l'Est</i>
<i>Ferme de Courcelles</i>	<i>Tomme noire</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>	<i>Fromage blanc nature + confiture</i>	<i>Camembert</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain + beurre</i>	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Barre marbrée</i>	<i>Pain + pâte à tartiner</i>
<i>Lait nature</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Sirof de menthe</i>	<i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Jus d'orange</i>

LEGENDE





- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Végétarien LUNDI 20/1/25	MARDI 21/1/25	MERCREDI 22/1/25	 JEUDI 23/1/25	 VENDREDI 24/1/25
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>			<i>Salade fromagère (salade iceberg, emmental)</i>
	<i>Chou blanc BIO vinaigrette</i>			<i>Salade des alpilles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)</i>
<i>Chili végétarien</i>	<i>Ravioli de bœuf & fromage râpé</i>	<i>Normandin de veau sauce champignons</i>	<i>Pommes de terre façon tartiflette (volaille)</i>	<i>Filet de lieu sauce napolitaine</i>
<i>Riz BIO</i>	*	<i>Macédoine</i>		<i>Blé BIO</i>
<i>Coulommiers</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Petit Louis</i>	
<i>Pointe de Brie</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Chanteneige</i>	
<i>Fruit de saison</i>		<i>Emmental</i>	<i>Œuf à la neige et sa crème anglaise</i>	<i>Liégeois chocolat</i>
<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Liégeois vanille</i>
<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain + confiture</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>	<i>Pain + beurre</i>	<i>Céréales</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>
<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Sirop de grenadine</i>

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



Végétarien
JEUDI

LUNDI 27/1/25	MARDI 28/1/25	MERCREDI 29/1/25	JEUDI 30/1/25	VENDREDI 31/1/25
Salade coleslaw Céleri mayonnaise aux pommes		Potage légumes BIO (carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)	Salade chinoise (chou blanc, carotte, soja)	
Bolognaise de bœuf BIO 	Rôti de porc à la diable R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge	Brandade de poisson 	Nems aux légumes 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur
Coquillettes BIO 	Brisures de chou-fleur Pommes de terre	*	Riz au curcuma 	Carottes Semoule
	Camembert Carré de l'Est	Yaourt aromatisé Ferme de Courcelles	Ananas au sirop et noix de coco râpée 	Gouda Edam
Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Sirop de menthe	GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc sucré Jus d'orange	GOÛTER Pain au lait Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Biscuit chocolat BN Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Pain + pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus de pomme

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE



Tournan en Brie



Végétarien

LUNDI 3/2/25	MARDI 4/2/25	MERCREDI 5/2/25	JEUDI 6/2/25	VENDREDI 7/2/25
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> <i>Céleri BIO sauce cocktail</i>		<i>Salade iceberg + croûtons</i> <i>Salade iceberg + dés d'emmental</i>	
<i>Emincé de dinde sauce normande</i> Bleu Blanc Cœur	<i>Saucisse de Francfort fumée</i> <i>Viande de porc Française</i> R: Saucisse de volaille	<i>Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons</i>	<i>Filet de poisson pané</i>	<i>Lasagnes aux légumes du soleil BIO</i>
<i>Courgettes à la provençale</i> Pâtes: Coudes	<i>Lentilles</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Petits pois</i>	*
<i>Pont l'Evêque AOP</i> <i>Mimolette</i>		<i>Le Carré Président</i> <i>Vache Picon</i>		<i>Pointe de Brie BIO</i> <i>Coulommiers BIO</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert vanille</i> <i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpe + confiture coupelle</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>
GOÛTER <i>Pain + confiture</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus de pomme</i>	GOÛTER <i>Pain + beurre</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Petits Beurre</i> <i>Petit suisse nature sucré</i> <i>Sirop de grenadine</i>	GOÛTER <i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Lait nature</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au lait</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Jus de pomme</i>

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

LUNDI 10/2/25	MARDI 11/2/25	MERCREDI 12/2/25	Végétarien JEUDI 13/2/25	VENDREDI 14/2/25
<i>Rôti de porc sauce chasseur</i> R: Rôti de dinde sauce chasseur <i>Issu de label rouge</i>	<i>Filet de lieu sauce tomate</i>	<i>Salade iceberg & croûtons</i> <i>Céleri rémoulade</i>	<i>Tortelloni BIO pomodoro mozzarella</i> <i>sauce crème épinard</i>	<i>Concombre BIO bulgare</i> <i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>
<i>Haricots verts</i> <i>Semoule</i> <i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i>	<i>Carottes</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Emmental</i> <i>Saint Paulin</i>	<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>Viande Française</i> <i>Coquillettes BIO</i>	<i>* Yaourt sucré Ferme de Courcelles</i>	<i>Ratatouille</i> <i>Riz</i> <i>Compote pomme/abricot</i> <i>Purée de pomme</i>
<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	
GOÛTER <i>Pain + confiture</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Jus d'orange</i>	GOÛTER <i>Croissant</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Sirop de menthe</i>	GOÛTER <i>Pain + pâte à tartiner</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Céréales</i> <i>Lait nature</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER <i>Galette St Michel</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

VACANCES

Végétarien LUNDI

17/2/25

Boulettes de soja sauce provençale
Blé BIO
Coulommiers
Pointe de Brie
Fruit de saison
Fruit de saison

MARDI

18/2/25

Carottes râpées BIO vinaigrette
Chou rouge BIO vinaigrette
Bolognaise de bœuf
Viande Française
Torti & fromage râpé
Dessert lacté vanille nappé caramel
Dessert lacté chocolat

MERCREDI

19/2/25

Paupiette de veau sauce champignon
Haricots beurre
Riz
Edam
Gouda
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

JEUDI

20/2/25

Salade iceberg + croûtons
salade iceberg + maïs
Sauté de bœuf BIO sauce paprika
Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)
Yaourt aromatisé
Petit suisse aromatisé

VENDREDI

21/2/25

Potage cultivateur (pommes de terre, poireaux, carottes, navets, crème)
Filet de colin sauce aux olives
Purée de pommes de terre
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + confiture
Yaourt aromatisé
Jus de pomme

GOÛTER

Pain + beurre
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc aromatisé
Jus d'orange

GOÛTER

Gâteau pompon
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Sirop de grenadine

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



VACANCES

LUNDI

24/2/25

Carottes râpées BIO vinaigrette

Chou blanc BIO vinaigrette



Nuggets de poulet

Haricots verts

Boulgour

Gâteau basque

Végétarien

MARDI

25/2/25

Œufs durs BIO sauce aurore



Coquillettes BIO



Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison

Fruit de saison

MERCREDI

26/2/25

Salade coleslaw

Salade verte

Filet de lieu sauce napolitaine



Ratatouille

Blé

Yaourt aromatisé

Ferme de Courcelles



JEUDI

27/2/25

Potage légumes

(carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)



Boulettes d'agneau sauce curry

Semoule

Légumes couscous

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



VENDREDI

28/2/25

Salade fromagère (salade iceberg, emmental)

Salade des alpilles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)

Sauté de bœuf sauce 4 épices

Race à viande



Brisures de chou-fleur

Pommes de terre

Mousse au chocolat

GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

GOÛTER

Pain + pâte à tartiner

Lait nature

Fruit de saison

GOÛTER

Madeleine

Yaourt nature sucré

Jus de pomme

GOÛTER

Pain + beurre

Petit suisse aromatisé

Sirop de menthe

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement